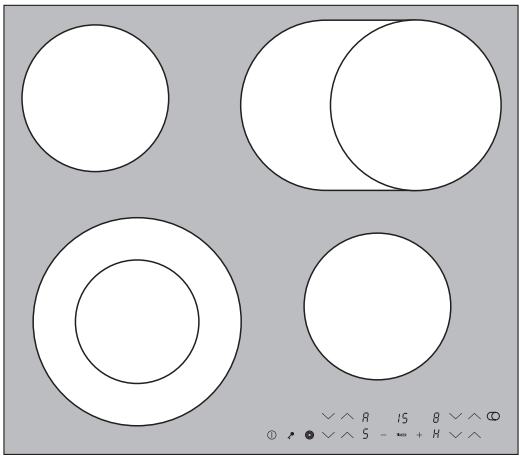
6630 K-MN

Glaskeramik-Kochfeld

Montage- und Gebrauchsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.
Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Werkskundendienst in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Kundendienststellen“).
Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheit 5

Entsorgung 7

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes 8

Gerätebeschreibung 9
Ausstattung Koch- und Bedienfeld 9
Digitale Anzeigen 10
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen 10

Vor dem ersten Gebrauch 11
Erstes Reinigen 11

Bedienung des Kochfeldes 11
Touch Control-Sensorfelder 11
Gerät einschalten 11
Gerät ausschalten 12
Kochstufenwahl 12
Warmhaltestufe 13
Bräterzone ein- und ausschalten 13
Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten 14
Kochzone ausschalten 15
Restwärmeanzeige 15
Kochen mit der Ankochautomatik 16
Kochen ohne Ankochautomatik 17
Kindersicherung 18
Timer 21
Bedienfeld verriegeln/entriegeln 24

Anwendung, Tabellen, Tipps 25
Kochgeschirr 25
Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik 26

Reinigung und Pflege 28
Kochfeld 28
Rahmen des Kochfeldes 29

Was tun, wenn 30
Abhilfe bei Störungen 30

Montageanweisung 32
Technische Daten 32
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 33
Sicherheitshinweise für den Installateur 34
Elektroanschluss 35

Montage 37

Service 39

⚠ Sicherheit

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

ⓘ Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Damit wird der vom VDE geforderte Berührungsschutz elektrischer Geräte sichergestellt.
- Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
  – Schalten Sie alle Kochzonen aus.
  – Schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen des Raumes.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Sicherheit beim Reinigen

Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet sein. Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind und Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel, auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie diese sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkaltet die Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche anschmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z. B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Altgerät entsorgen

Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

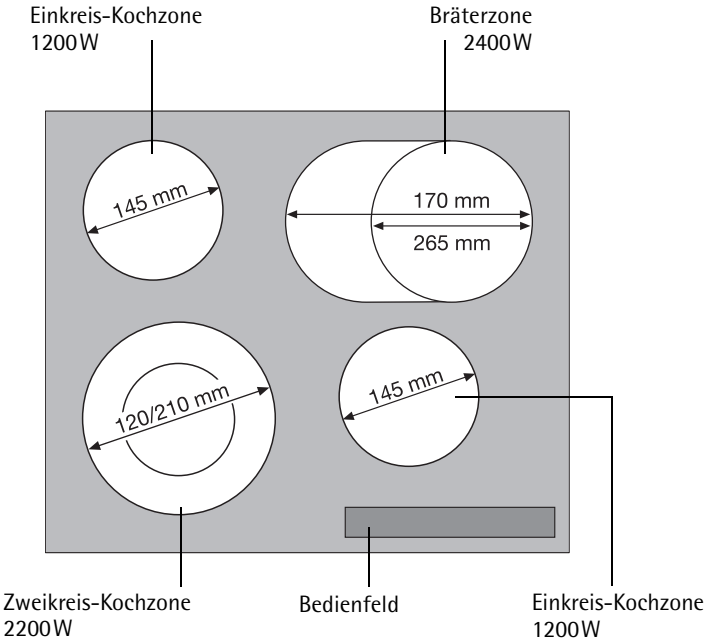
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

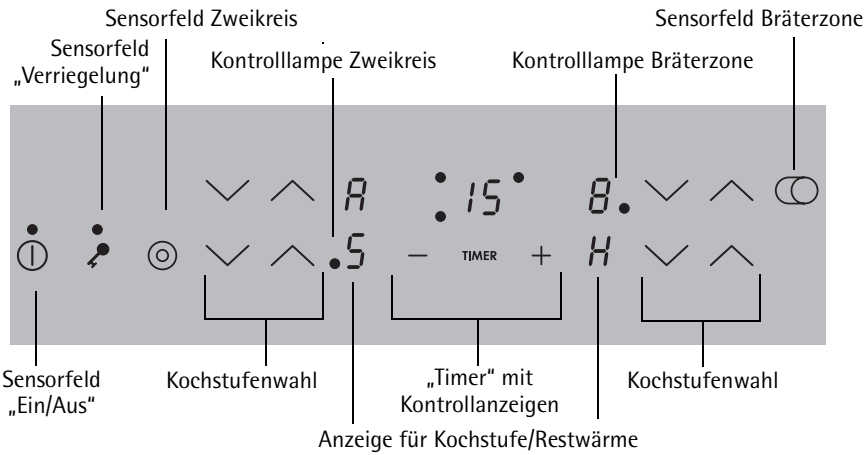
Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Glaskeramik-Kochfläche:** Das Gerät verfügt über eine Glaskeramik-Kochfläche und 4 schnellaufglühende Kochzonen. Hierbei wird durch besonders leistungsfähige Strahlungsheizkörper die Aufheizdauer des Heizkörpers wesentlich verkürzt.
- **Sensorfelder:** Die Bedienung Ihres Gerätes erfolgt über Touch-Control-Sensorfelder.
- **Reinigung:** Der Vorteil der Glaskeramik-Kochfläche und der Sensorfelder ist ihre Reinigungsfreundlichkeit. Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen.
- **Sensorfeld Ein/Aus:** Das Gerät besitzt mit dem Sensorfeld „Ein/Aus" einen separaten Hauptschalter, mit dem sich die Stromversorgung zum Gerät durch Berührung komplett ein- und ausschalten lässt.
- **Anzeigen:** Digitale Anzeigen bzw. Kontrolllampen informieren über eingestellte Kochstufen, aktivierte Funktionen sowie über eventuell vorhandene Restwärme der entsprechenden Kochzone.
- **Sicherheitsabschaltung:** Eine Sicherheitsabschaltung sorgt dafür, dass sich alle Kochzonen nach einiger Zeit automatisch abschalten, wenn keine Veränderung der Einstellungen vorgenommen wird.
- **Warmhaltestufe:** ⊔ ist die Kochstufe, bei der Sie Speisen warmhalten können.
- **Restwärmeanzeige:** Ein H für Restwärme leuchtet in der Anzeige, wenn die Kochzone eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.
- **Zweikreis-Kochzone:** Das Kochfeld verfügt über eine Zweikreis-Kochzone. Damit bietet Ihr Gerät eine Kochzone mit variabler Größe, z.B. für kleinere Töpfe. Dadurch kann Energie gespart werden.
- **Mehrzweckkochzone:** Das Kochfeld ist mit einer Mehrzweckkochzone/Bräterzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann sie als runde oder ovale Kochzone verwendet werden, z.B. für Bräter oder zum Warmhalten von Geschirr und Speisen.
- **Timer:** Mit dem integrierten Timer können alle Kochstellen automatisch abgeschaltet werden. Ist das Ende der Kochdauer erreicht, schaltet die Kochzone ab.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Koch- und Bedienfeld





Digitale Anzeigen

Die vier Anzeigefelder, die den vier Kochzonen zugeordnet sind, zeigen:
– 0 nach dem Einschalten,
– u bei Anwahl der Warmhaltestufe,
– 1 bis 9, je nach gewählter Kochstufe,
– 2 bis 6 (mit Dezimalpunkt) für Zwischen-Kochstufen
– A bei Ankochautomatik,
– H bei Restwärme,
– L bei eingeschalteter Kindersicherung
– E bei Fehlfunktion

⚠ Sicherheitsabschaltung der Kochzonen

Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Vorhandene Restwärme wird mit H (wie „Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Die Kochzonen schalten sich ab bei:

• Kochstufe	u, 1 - 2	nach 6 Stunden
• Kochstufe	3 - 4	nach 5 Stunden
• Kochstufe	5	nach 4 Stunden
• Kochstufe	6 - 9	nach 1,5 Stunden

ⓘ Sollte sich eine oder mehrere Kochzonen vor Ablauf der angegebenen Zeiten abschalten, siehe Kapitel „Was tun, wenn ...".

Abschaltung durch andere Ursachen

Überkochende Flüssigkeit, die auf das Bedienfeld gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter ⏻ eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Das Glaskeramik-Kochfeld feucht abwischen.

⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienung des Kochfeldes

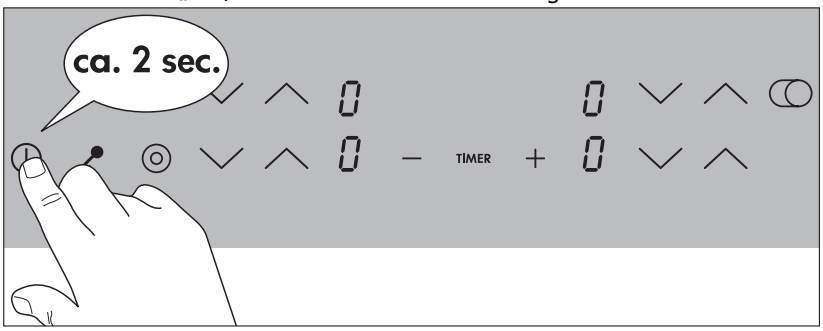
Touch Control-Sensorfelder

Zur Bedienung der Touch Control-Sensorfelder berühren Sie das gewünschte Feld mit Ihrer Fingerspitze steil von oben, bis entsprechende Anzeigen aufleuchten oder erlöschen, bzw. die gewünschte Funktion ausgeführt wird.

ⓘ Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Bedienen nur ein Sensorfeld berühren. Wird der Finger zu flach aufgelegt, wird evtl. das unterhalb liegende Sensorfeld mit angesprochen.

Gerät einschalten

Das komplette Gerät wird mit dem **Sensorfeld „Ein/Aus“** ⏻ eingeschaltet.
Das Sensorfeld „Ein/Aus“ ca. zwei Sekunden lang berühren.



Die digitalen Anzeigen zeigen 0 an.

ⓘ Nachdem das Sensorfeld „Ein/Aus“ zum Einschalten Ihres Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt oder mit dem Timer eine Zeit eingestellt werden (Eieruhr-Funktion). Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Gerät ausschalten

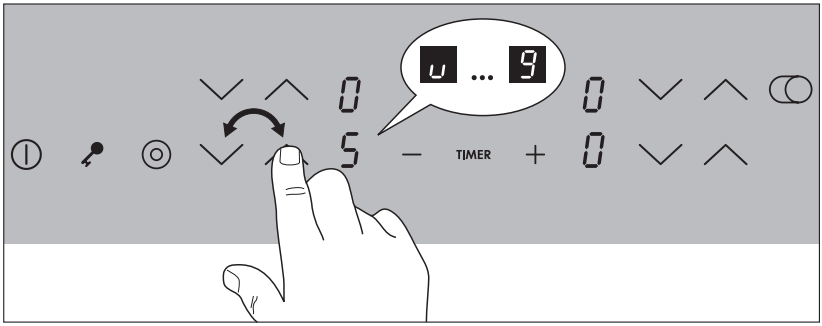
Zum kompletten Ausschalten des Gerätes **Sensorfeld „Ein/Aus“** ⏻ betätigen.

Das Sensorfeld „Ein/Aus“ ca. eine Sekunde lang berühren.

Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit H (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Kochstufenwahl

Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe (u bis 9) für die gewählte Kochzone.



Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⌃ die Kochstufe erhöhen.

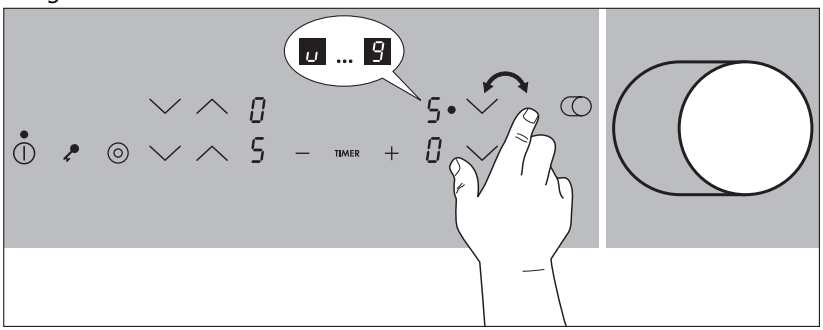
Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⌄ die Kochstufe verringern.

Warmhaltestufe

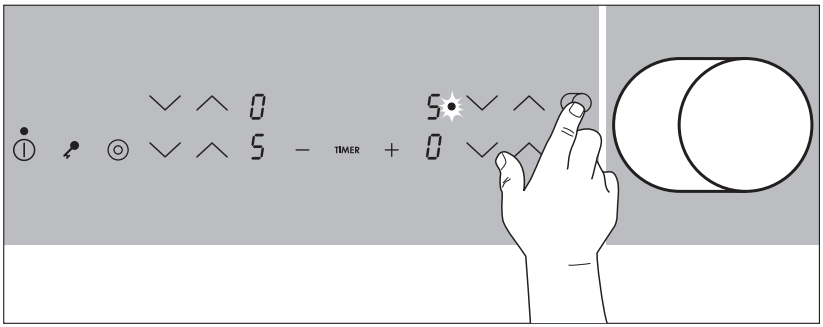
Alle 4 Kochzonen sind mit einer Warmhaltestufe ⊔ ausgestattet.
Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⌃ die Warmhaltestufe ⊔ einstellen.

Bräterzone ein- und ausschalten

1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.



2. Zum Ein- oder Ausschalten der Bräterzone legen Sie Ihren Finger flach auf das Sensorfeld „Bräterzone", bis die Kontrolllampe aufleuchtet oder erlischt.

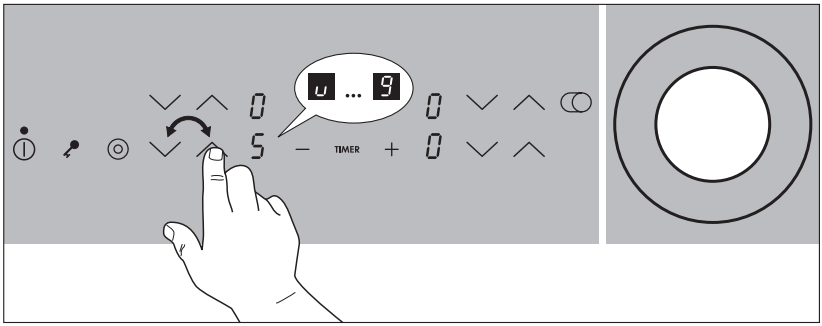


Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

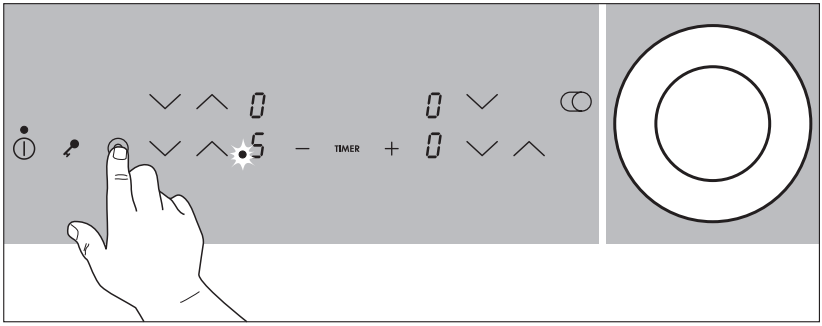
Je nach Topf- oder Pfannengröße kann bei der Zweikreis-Kochzone mit dem Sensorfeld „Zweikreiszone" zu der kleineren Kochzone der größere Heizkreis zugeschaltet werden.

Dieser kann nur zugeschaltet werden, wenn für den kleineren Heizkreis schon eine Kochstufe eingestellt ist.

1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.



2. Sensorfeld „Zweikreis" berühren.

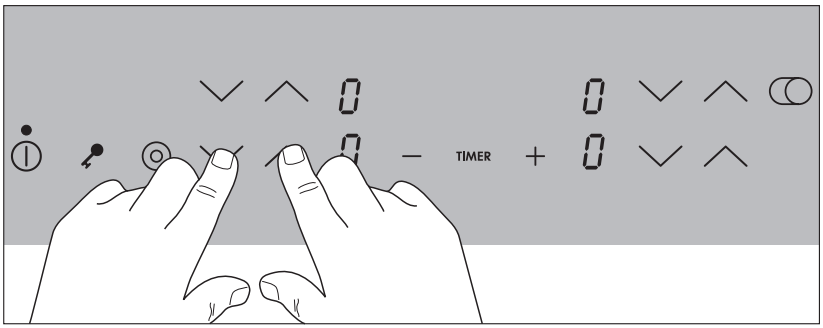


Der äußere Heizkreis wird zugeschaltet. Die Kontrolllampe leuchtet.

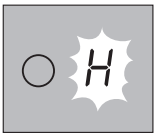
3. Zum Ausschalten des äußeren Heizkreises Sensorfeld „Zweikreis" berühren, der äußere Heizkreis wird abgeschaltet.

Kochzone ausschalten

1. Zum Ausschalten die Sensorfelder Kochstufenwahl ⌃ und ⌄ gleichzeitig berühren oder mit Sensorfeld Kochstufenwahl ⌄ auf Null zurückstellen.



Restwärmeanzeige



Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit H (wie „Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen benutzen.

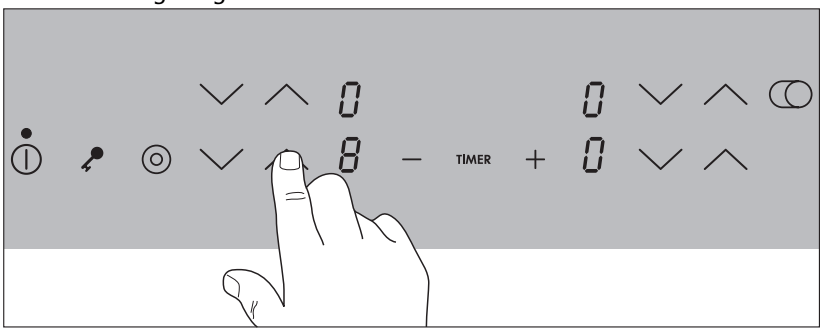
Achtung! Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch Symbol H und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen besteht jedoch weiter. Dieses können Sie durch aufmerksames Beobachten vermeiden.

Kochen mit der Ankochautomatik

Alle vier Kochzonen des Kochfeldes sind in neun Stufen regelbar und sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet:
– 1, kleinste Kochstufe
– 9, höchste Kochstufe
– A, Ankochfunktion.
Wenn Sie die von Ihnen gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ^ wählen, arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurück.
Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Fortkochstufe.

1. Sensorfeld Kochstufenwahl ^ berühren, um die gewünschte Kochstufe 1 bis 8 einzustellen. Die eingestellte Kochstufe wird zunächst angezeigt. Nach 5 Sekunden erscheint anstelle der Kochstufe A (= Ankochautomatik) in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die Kochstufe angezeigt.

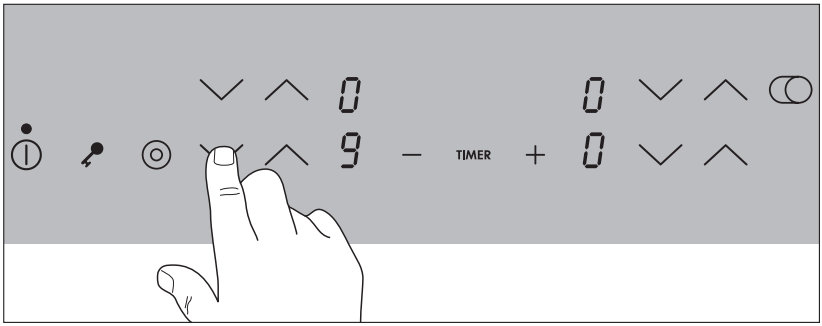


Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Stufe wählen, z.B. von 3 nach 5, wird die Ankochzeit angepasst. Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochzeit sofort beendet.
Kochen mit Ankochautomatik ist nur bei einer kalten oder mässig warmen Kochzone möglich. Ist eine Kochzone beim Einschalten bereits heiss (Anzeige H), kann nicht mit Ankochautomatik gearbeitet werden.

Kochen ohne Ankochautomatik

Wenn Sie die Kochzone ohne Ankochautomatik nutzen wollen, dann wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⌄.

1. Sensorfeld Kochstufenwahl ⌄ berühren, um die gewünschte Kochstufe 9 bis 1 einzustellen.



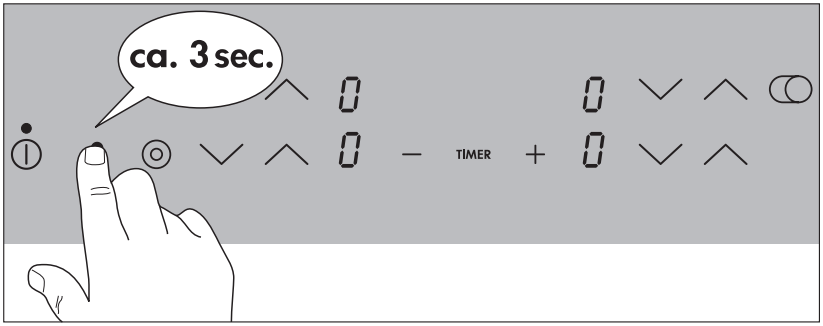
Mit den Sensorfeldern Kochstufenwahl ⌃ und ⌄ können Sie die Stufe jederzeit verstellen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung kann das Kochfeld gegen unerwünschter Benutzung gesichert werden.

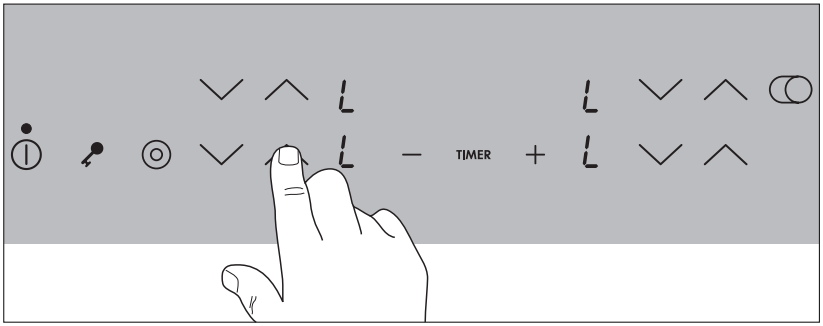
Kindersicherung einschalten
Zum Einschalten der Kindersicherung muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

1. Das Sensorfeld 🔑 ca. drei Sekunden lang berühren..



Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

2. Ein beliebiges Sensorfeldern Kochstufenwahl ⌃ berühren.

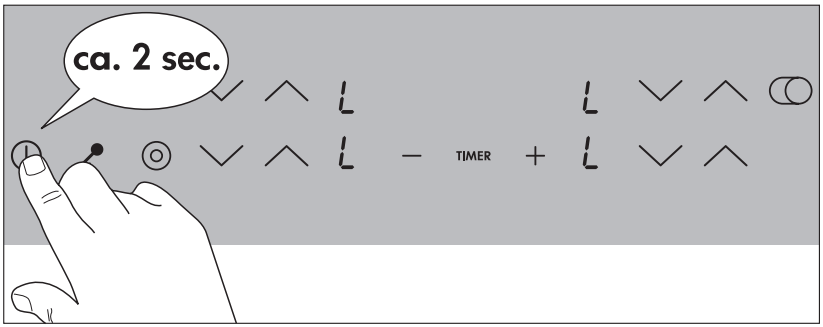


In den Anzeigen erscheint L, die Kindersicherung ist aktivert. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.

Kindersicherung überwinden

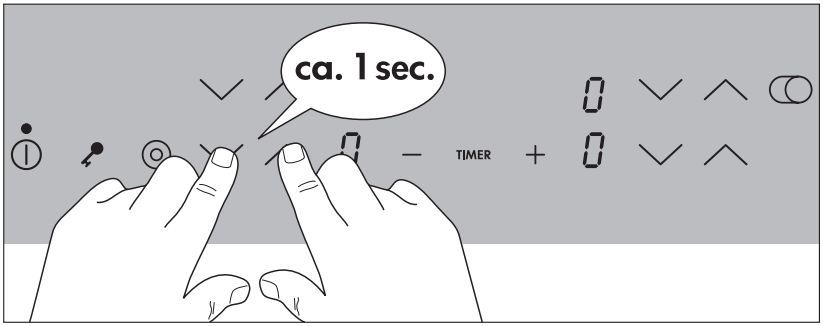
Die Kindersicherung kann für die einmalige Benutzung des Gerätes (bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes) überwunden werden. Beim nächsten Einschalten ist die Kindersicherung automatisch wieder aktiv.

1. Das Gerät einschalten.



Bei aktiver Kindersicherung wird L angezeigt.

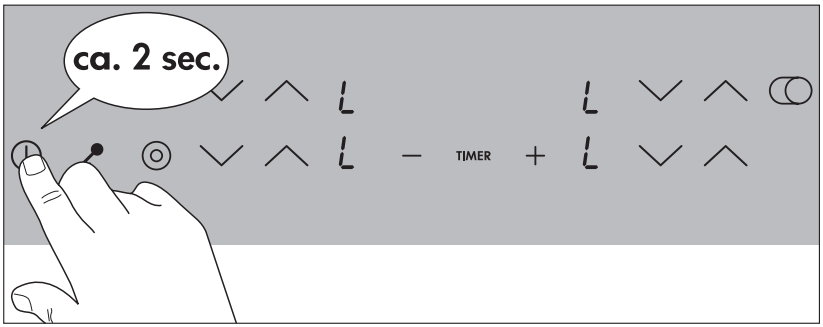
2. Gleichzeitig zwei beliebige Sensorfelder Kochstufenwahl ^ und v berühren.



Zur Bestätigung ertönt ein Signalton. Die Kindersicherung ist bis zum Ausschalten des Gerätes überwunden, das Kochfeld kann normal benutzt werden.

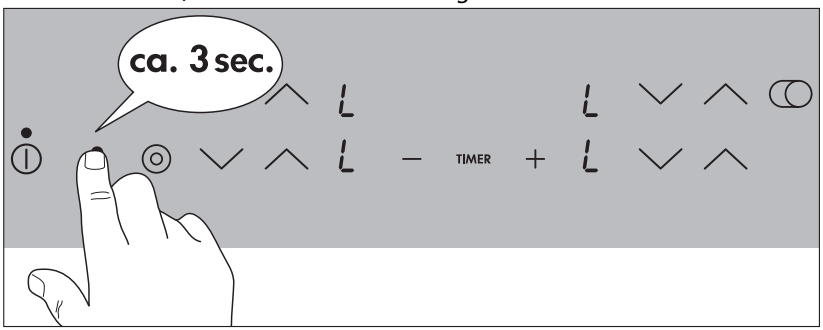
Kindersicherung ausschalten

1. Das Gerät einschalten.



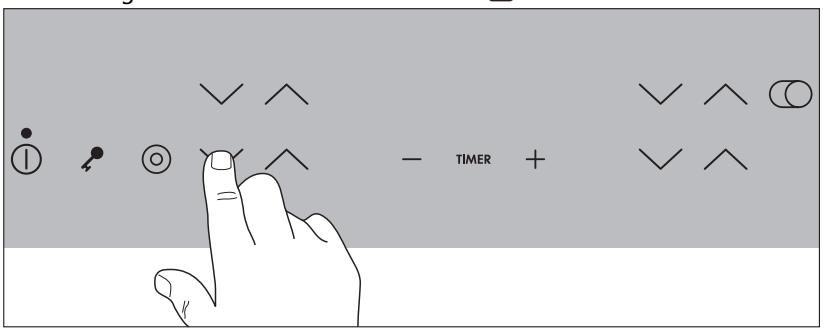
Bei aktiver Kindersicherung wird L angezeigt.

2. Das Sensorfeld ca. drei Sekunden lang berühren..



Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

3. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl berühren.



Die Anzeigen werden dunkel, die Kindersicherung ist ausgeschaltet. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.

Timer

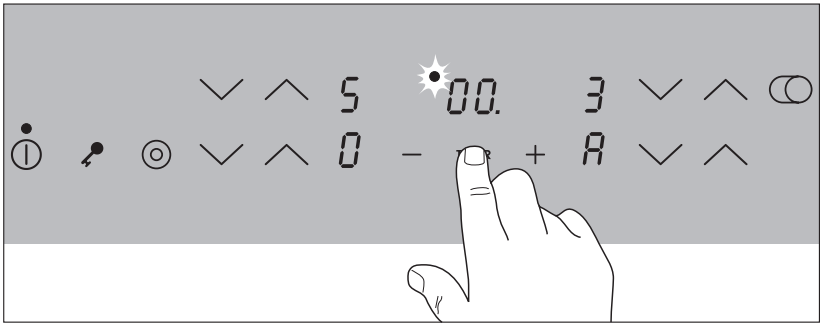
Sie können den Timer auf zwei Arten benutzen:
– als **Abschaltautomatik**. Sie stellen für eine Kochzone eine Gardauer ein, nach deren Ablauf schaltet sich die Kochzone automatisch ab. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
– als **Kurzzeitmesser** ohne Schaltfunktion („Eieruhr"), nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal.

Der Kurzzeitmesser kann grundsätzlich nicht genutzt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist.

Abschaltautomatik

Die Kochzone(n), für die Sie die Abschaltautomatik anwenden wollen, muss (müssen) eingeschaltet sein.

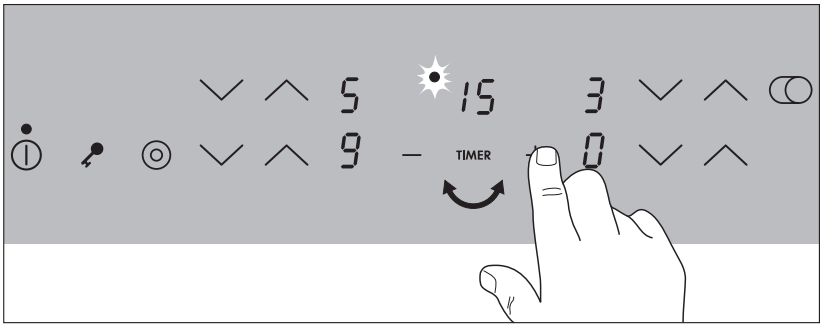
1. Mit dem Sensorfeld Timer auswählen, für welche Kochzone die Abschaltautomatik eingestellt werden soll.



Durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes Timer wird im Uhrzeigersinn die erste aktive Kochzone ausgewählt, die zugehörige Kontrolllampe blinkt schnell. Dabei entspricht z.B. die linke hintere Kontrolllampe der linken hinteren Kochzone. In der Timer-Anzeige erscheint 00.

Durch wiederholtes Berühren des Sensorfeldes Timer wird die nächste aktive Kochzone ausgewählt.

2. Während die Kontrolllampe schnell blinkt, mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊞ oder ⊟ für diese Kochzone die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Abschalten einstellen (z.B. 15 Minuten).



Nach wenigen Sekunden wird die Abschaltautomatik aktiviert

Die Kontrolllampe blinkt jetzt langsamer und die Restgardauer wird während des Ablaufs im Display angezeigt. Ist die Abschaltautomatik bei mehreren Kochzonen eingestellt, so gilt dies für die Kochzone mit der kürzesten Restgardauer. Die Kontrolllampen der übrigen Kochzonen mit eingestellter Abschaltautomatik leuchten. Zum Anzeigen der Restgardauer einer dieser Kochzonen, muss diese mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden, die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schnell.

Zum Verstellen der Restgardauer muss die gewünschte Kochzone mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden. Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt dann schneller. Die Verstellung erfolgt mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊞ oder ⊟.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet die Kochzone automatisch ab und es ertönt für zwei Minuten ein akustisches Signal, die Timeranzeige blinkt 00.

3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.

Zur schnelleren Einstellung, berühren Sie eines der Sensorfelder Timereinstellung ⊞ oder ⊟ solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⊟ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten, wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⊞ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 1 Minute.

Abschaltautomatik vorzeitig beenden

Sie haben zwei Möglichkeiten die Abschaltautomatik vorzeitig abzuschalten:

Kochzone und Timer gleichzeitig abschalten

1. Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ die gewünschte Kochzone auf Null zurückstellen: **Kochzone und Timer** schalten ab.

Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

1. Mit dem Sensorfeld Timer die gewünschte Kochzone auswählen. Die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schneller.
2. Mit dem Sensorfeld Timereinstellung ⊖ Timer auf 00 stellen:
   – nur **Timer** schaltet ab.
   – Kochzone bleibt in Betrieb.

Kurzzeitmesser

Zur Nutzung des Kurzzeitmessers muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

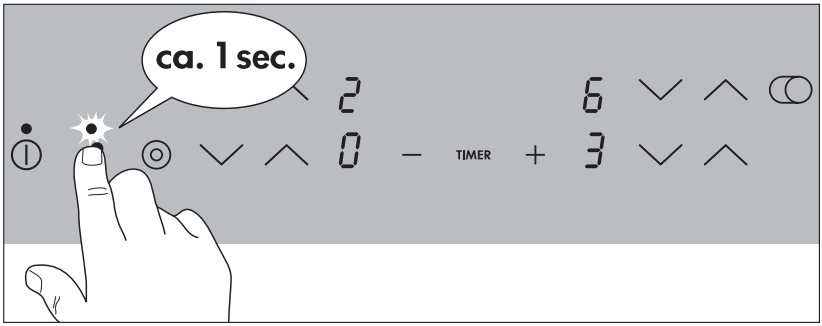
1. Sensorfeld Timer berühren.
   In der Timer-Anzeige erscheint 00.
2. Mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊕ oder ⊖ die gewünschte Zeitdauer einstellen.
   Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitmesser aktiviert und die Restzeitdauer wird angezeigt.
   Zum Verstellen der Restzeitdauer das Sensorfeld Timer berühren und mit den Sensorfeldern für die Timereinstellung ⊕ oder ⊖ die Einstellung ändern.

   Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt 00.
3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Zu jedem beliebigen Zeitpunkt des Kochvorgangs kann das Bedienfeld mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

1. Sensorfeld „Verriegelung“ ca. eine Sekunde lang berühren.



Die Kontrolllampe des Sensorfeldes „Verriegelung“ leuchtet. Die Sensorfelder sind verriegelt.

2. Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld „Verriegelung“ erneut ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes „Verriegelung“ erlischt.

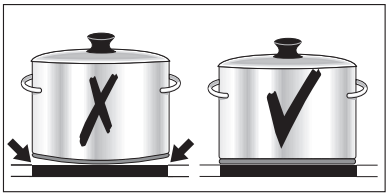
Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Anwendung, Tabellen, Tipps

Kochgeschirr

Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Boden-Durchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.

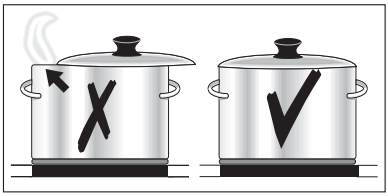


- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK usw.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

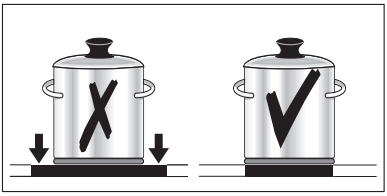
Tipps zur Energie-Einsparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen, z.B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.



- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.



Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik

Die automatische Ankochfunktion eignet sich für:

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
- Gerichte, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Die automatische Ankochfunktion eignet sich nicht für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
- das Garen mit Schnellkochtöpfen,
- sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

Allgemeine Hinweise:

- Beim Kochen ohne Ankochautomatik empfehlen wir zum Ankochen/Anbraten der Speisen eine hohe Stufe einzustellen (mit der ⌄-Taste) und anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.
- Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge! Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe für "Ihre Gerichte" in der von "Ihnen gewöhnlich zubereiteten Menge" mit "Ihrem Kochgeschirr" optimal ist. Sie wissen dann bald die Vorzüge der Automatik zu schätzen und erhalten ein sicheres Gefühl für Ihr neues Kochfeld.

Anhaltswerte zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Schalterstellung	Ankochzeit der Automatik[1] (Min.)	Garvorgang	Beispiele für die Anwendung
9		Ankochen Anbraten Fritieren	Ankochen großer Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch, (Gulasch anbraten, Schmorbraten)
8	4,5	Starkes Braten	Steaks, Lendenstücke, Kartoffelpuffer, Bratwürste, Pfannkuchen/Flädle
7	3,5		
6	2,0	Braten	Schnitzel/Koteletts, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5	10,2	Kochen	Kochen bis 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4	6,5		
3	4,8	Dämpfen Dünsten Quellen	Dämpfen und Dünsten von kleineren Mengen Gemüse, Quellen von Reis und Milchgerichten
2	1,7		
1	1,0	Schmelzen	Butter schmelzen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen
u	0,5	Warmhalten	Speisen warmhalten

1) Beim Kochen ohne Automatik kann die Ankochzeit individuell gewählt werden.

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9" zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

Reinigung und Pflege

Kochfeld

⚠ **Achtung:** Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können!
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

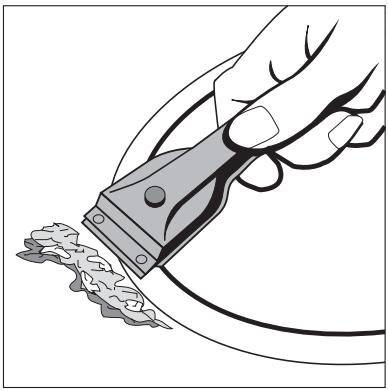
ⓘ Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen lassen sich mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Leichte Verschmutzungen

1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
3. Die gesamte Glaskeramikfläche einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger gründlich reinigen.
4. Danach die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser abwischen und mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trockenreiben.

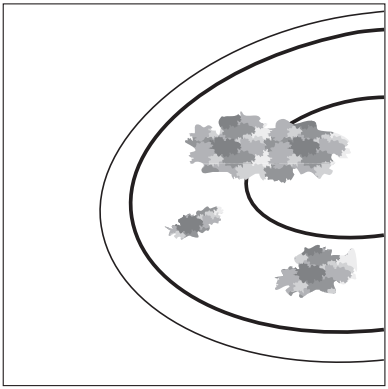
Festklebende Verschmutzungen

1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Reinigungsschaber benutzen.
2. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
3. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.



ⓘ Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel.

⚠ Spezielle Verschmutzungen



1. Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, noch im heißen Zustand** mit einem Reinigungsschaber entfernen.

⚠ **Achtung:** Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochzone besteht Verbrennungsgefahr!

2. Anschließend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen.

ⓘ Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung.
Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Rahmen des Kochfeldes

⚠ **Achtung!** Keinen Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen.

1. Rahmen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Eingetrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.

Was tun, wenn ...

Abhilfe bei Störungen

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können. Führen Sie keine weiteren Arbeiten selbst aus, wenn nachstehende Informationen im konkreten Fall nicht weiterhelfen.

⚠ **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.
Sollte das Glaskeramikkochfeld einen Glasbruch auweisen, so geben Sie bitte der Kundendienststelle die **dreistellige Zahl**, welche sich auf der Glasplatte befindet, an.

Was tun, wenn ...

... die Kochzonen nicht funktionieren?
Überprüfen Sie, ob
– die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
– das Gerät richtig eingeschaltet ist,
– Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten,
– die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist,
– die Kochzonen auf die gewünschte Kochstufe eingestellt sind,
– die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat (siehe Kapitel „Sicherheit").

... die Kochzonen sich nicht einschalten lassen?
Überprüfen Sie, ob
– das Bedienfeld verriegelt ist.
– zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Einschalten der gewünschten Kochzone eine Zeitspanne von mehr als 10 Sekunden vergangen ist (siehe Kapitel „Gerät einschalten").
– die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.

... die Anzeige bis auf H für Restwärme plötzlich ausfällt?
Überprüfen Sie, ob
– aus Versehen die Ein-/Aus-Taste betätigt wurde.
– die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder ähnlichem teilweise bedeckt sind.
– die Sicherheitsabschaltung aktiviert wurde.

... nach dem Ausschalten der Kochzonen kein H für Restwärme in der Anzeige erscheint?
Überprüfen Sie, ob
– die Kochzone nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß genug ist.

Sollte die Kochzone heiß sein, rufen Sie bitte den Kundendienst.

... sich eine Kochzone nicht ausschalten lässt?
Überprüfen Sie, ob
– die Berührungsschalter durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
– die Verriegelung eingeschaltet ist.

... sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?
Überprüfen Sie, ob
– die Kindersicherung eingeschaltet ist.
– die Verriegelung eingeschaltet ist.

... die Anzeige E leuchtet?
Überprüfen Sie, ob die Kochzone überhitzt wurde.
Diese Anzeige leuchtet bei Überhitzung, Fehlern in der Elektronik oder aus Sicherheitsgründen.

... das Gerät nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes reagiert?
Das Gerät reagiert nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes, wenn Sie gleichzeitig ein anderes, nicht für eine Kombination vorgesehenes Sensorfeld berühren.

Wenn Sie aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Montageanweisung

Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Technische Daten

Gerätemaße

Breite	572 mm
Tiefe	502 mm
Höhe	47 mm

Ausschnittmaße

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R 5

Kochzonen

Position	**Durchmesser**	**Leistung**
vorne links	120/210 mm	750/2200 W
hinten links	145 mm	1200 W
hinten rechts	170/265 mm	1500/2400 W
vorne rechts	145 mm	1200 W

Anschlussspannung	230 V ~ 50 Hz
Gesamtanschlusswert max.	7,0 kW

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

⚠ Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr der EN 60 335-2-6. Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochteils mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten müssen die Schnappfedern mit geeignetem Kunstharz- oder Zweikomponentenkleber eingeklebt werden.
- Dichtung auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Es darf keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse aufgetragen werden, das erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Zur Demontage muss die Mulde von unten herausgedrückt werden.

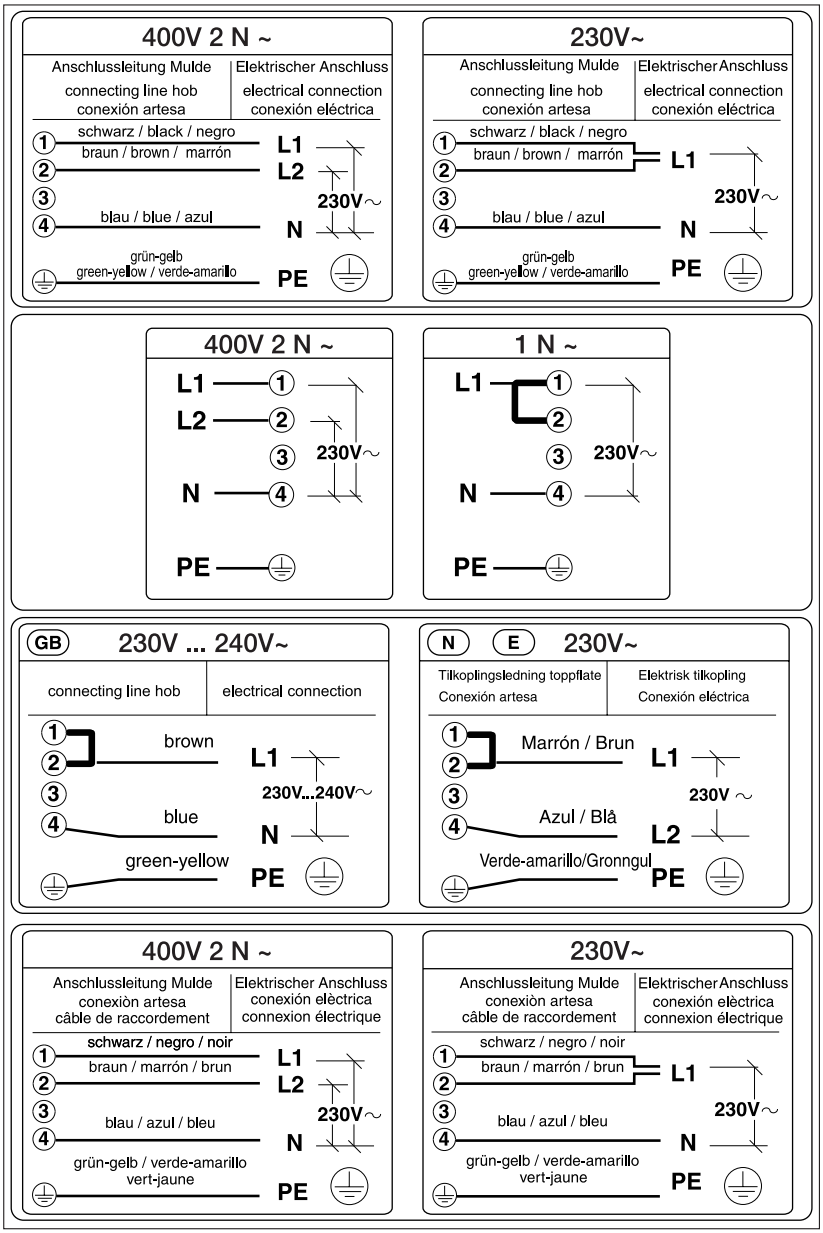
Elektroanschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die Nennspannung des Gerätes, das ist die auf dem Typenschild angegebene Spannung, mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochteils.
Die Heizkörperspannung beträgt AC230V~. Auch bei älteren Netzen mit AC220V~ arbeitet das Gerät einwandfrei.
Der Netzanschluss des Kochteils ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z. B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.
Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.
Der Anschluss ist gemäß Schema vorzunehmen. Je nach Anschluss-Schema sind die Anschlussbrücken entsprechend einzusetzen. Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden. Die Schutzleiterader muss länger sein als stromführende Adern.

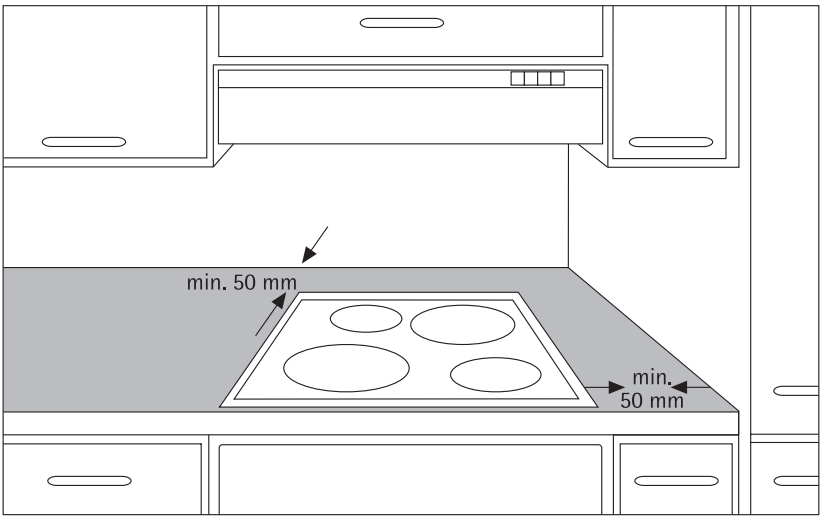
Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

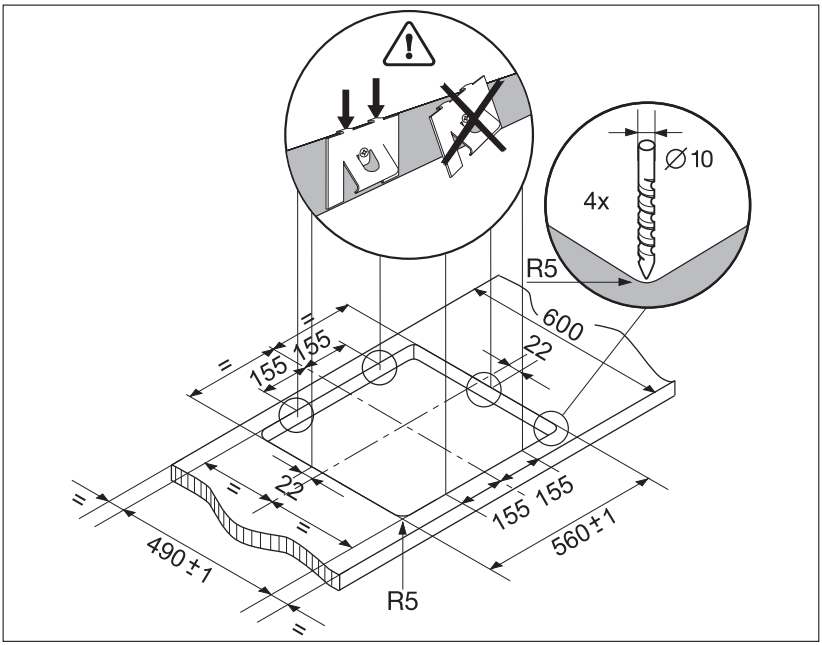
Abschließend ist die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung durch festes Andrücken zu schließen (einrasten).
Vor dem ersten Einschalten müssen evt. vorhandene Schutzfolien oder Aufkleber von der Glaskeramikfläche oder dem Rahmen entfernt werden.

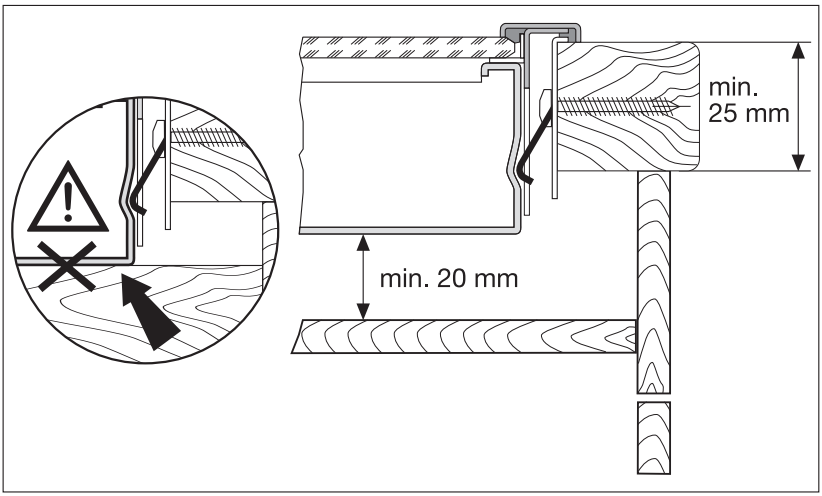
⚠ Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.

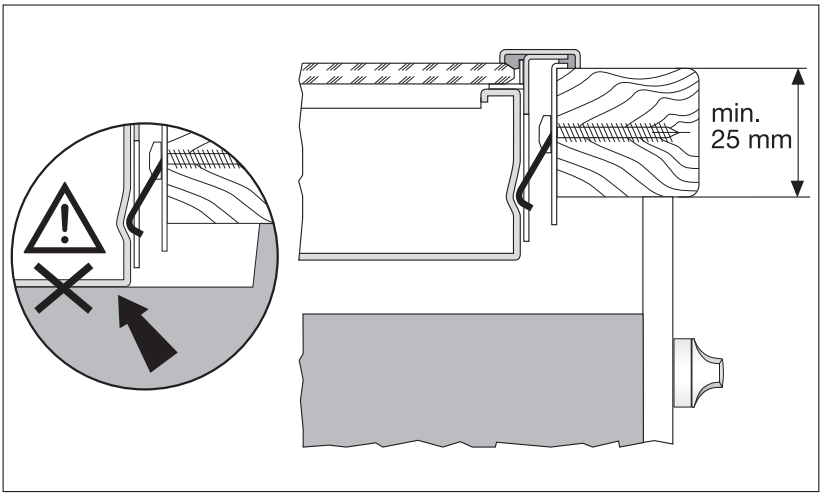

400V 2 N ~
Anschlussleitung Mulde
connecting line hob
conexión artesa
Elektrischer Anschluss
electrical connection
conexión eléctrica
schwarz / black / negro
braun / brown / marrón
blau / blue / azul
grün-gelb
green-yellow / verde-amarillo
L1
L2
N
PE
230V~
230V~
400V 2 N ~
1 N ~
GB
230V ... 240V~
connecting line hob
electrical connection
brown
blue
green-yellow
230V...240V~
N
E
230V~
Tilkoplingsledning toppflate
Conexión artesa
Elektrisk tilkopling
Conexión eléctrica
Marrón / Brun
Azul / Blå
Verde-amarillo/Gronngul
230V ~
400V 2 N ~
Anschlussleitung Mulde
conexiòn artesa
câble de raccordement
Elektrischer Anschluss
conexión elèctrica
connexion électrique
schwarz / negro / noir
braun / marrón / brun
blau / azul / bleu
grün-gelb / verde-amarillo
vert-jaune
230V~

Montage






min.
25 mm
min. 20 mm


min.
25 mm

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?
Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder einen unserer Service-Partner (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Kundendienststellen“).

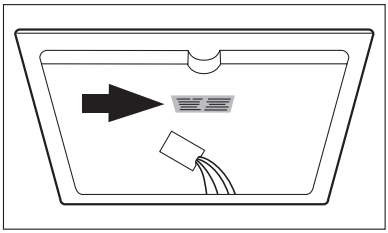
Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- Modell-Bezeichnung,
- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).



Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:

Modell: . . . . . .

PNC: . . . . . .

S-No: . . . . . .

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

Hier Typenschild aufkleben

(nur für Werk)

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 924 050-A-230103-02 Änderungen vorbehalten